

朝陽科大應化系USR團隊輔導有成 雲林褒忠有才村推黑豆年菜創意料理



朝陽科大輔導有才村民以環境友善方式耕種的黑豆豐收，並推出黑豆創意年菜，大受好評。



有才村民推廣黑豆入年菜，可避免熱量超標，為健康加分。

黑豆、黑豆粉、黑豆麵、黑豆咖啡、黑豆牛奶、古早味花生糖等，近期也嘗試黑豆發芽，發現發芽率效果非常好，正規劃新的行銷通路。褒忠村民希望循著黑豆復耕的模式，透過與朝陽科大師生團隊一同努力，以友善耕種的方式提升農產加值，將在地耕作的心血，經由創意加工轉化為多元化創新的食品，同時也傳遞豐厚的在地風采，激勵銷售通路的搭建與拓展，讓復耕的行動成為激勵地方繁榮的新起點，不但讓更多人了解黑豆的好處，也希望能打出口碑，建立行銷通路，成為當地的食材新特色。

年節將至，為了推廣在地雜糧融入節慶，長期投入環境友善農業的朝陽科技大學健康農糧中心，特別在雲林縣褒忠鄉有才村的有才社區活動中心舉辦「黑豆吉祥宴，有才慶團圓」活動，村民慶賀黑豆豐收，以黑豆入年菜推出多項創新風味料理，有才社區發展協會並邀請褒忠鄉公所、褒忠鄉農會、雜糧復耕小組、龍巖國小、褒忠國小、潮厝社區發展協會以及合作廠商寶島咖啡和大甲麵本家等齊來品嚐年菜，場面熱鬧溫馨。

雲林縣褒忠鄉有才社區發展協會理事長程西河表示，在地人種植黑豆幾十年，不知原來黑豆的營養價值這麼高，不但富含蛋白質、維生素、礦物質和花青素等，更有「豆中之王」之稱。在朝陽科大應用化學系團隊的輔導下，社區居民在端午節用黑豆包粽，在中秋用黑豆沙做月餅，均大受好評，這次更嘗試用黑豆來烹調年菜，推出「黑豆排骨」、「黑豆蒼蠅頭」、「黑豆滷豬腳」、「黑豆米果」、「黑豆拌醬麵」等各式創意料理，使用剛收成的黑豆發芽成芽菜，帶入年菜中，呈現多樣式雜糧飲食文化，也讓健康加分。

朝陽科大應用化學系暨健康農糧中心主任錢偉鈞表示，該校連續4年獲教育部核定執行大學社會責任實踐計畫，以「同耕共學」的在地陪伴模式，協助雲林褒忠鄉有才村之黑豆復耕，展現具體成效。「新農復穀-雜糧壯遊-同耕共學-擴散計畫」結合環境友善農用資材開發、食品安全與耕作環境檢測分析及農業輔導之產學合作基礎，建構兼具健康耕作、品質認證、環境評估與行銷創新之助農平台，並透過同耕共學機制，鏈結雲林地區之產業推廣聚落，打造具在地特色之新農場域。

目前褒忠有才第五期所收成的黑豆已全數售出，村民持續開發黑豆加工系列產品，打造多元傳統食材創新口感，包括炒